

## PER INIZIARE...

Indicare al personale intolleranze o allergie

Ostriche al pz... 5,00

All-in - Quattro tapas di pesce... 30,00

Allergeni: *Crostacei e derivati, Uova e derivati, Pesce e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio e derivati, Molluschi e derivati, Semi di sesamo e derivati*

Baccalà Mantecato della "Dogale Confraternita", chips della sua pelle... 18,00

Allergeni: *Pesce e derivati*

Baccalà 360°... 30,00 Allergeni: *Glutine, Uova e derivati, Pesce e derivati, Sedano e derivati*

Mantecato, lessato e condito, trippa in umido, polpettina, pelle soffiata, baccalà crudo, lingua fritta

Cappuccino di seppie in nero... 16,00

Seppie in nero con spuma di patate e brioche salata

Involto Vietnam-Venice... 15,00 Allergeni: *Crostacei e derivati*

Involto di carta di riso, ripieno di mazzancolle e verdure croccanti

Eclair di patate, tartare di pesce, crème fraîche e salsa di salicornia e cozze... 15,00

Allergeni: *Pesce e derivati, Latte, Glutine e Uova*

"Canocie" - cicale di mare crude, fondo di carciofo, gel di limone alla marocchina acetosa... 20,00

Allergeni: *Pesce e derivati, Latte, Glutine e Uova*

Battuta di Fassona "Madama Bianca", wafer al sesamo e salsa alla Rossini... 20,00

Lingua di vitello morbida e croccante con bao al vapore... 18,00 Allergeni: *Glutine*

## I PRIMI La Nostra Pasta Fresca fatta in casa Allergeni: *Glutine, Uova e derivati*

Bigoli al torchio in "salsa", la tradizione cipolla ramata e sarda sotto sale... 18,00

Raviolini in "Salsa", la nostra rivisitazione, Progetto ResTour... 20,00

Raviolini in "salsa" ripieni di cipolla dorata e sarda sotto sale, sarda fritta, burro di pinoli caldo

Allergeni: *Arachidi e derivati, Pesce e derivati, Frutta a guscio e derivati*

Ravioli di Baccalà, in dashi di latte di cocco e salse lagunari... 20,00

Allergeni: *Crostacei e derivati, Latte e derivati*

Pasta e fagioli "sottosopra", spuma di fagioli, pasta soffiata e (spuma di lardo)... 18,00

Bomba di fungo, cappellacci ai porcini, finferle, spuma Trentingrana, polvere di funghi shiitake 18,00

Gnocchi arrosto al ragù di "secole" e spuma di rafano... 18,00

Ravioli Fichi e Salsiccia... 18,00

## I SECONDI...

Pescato di Laguna in pelle croccante... 25,00

Volpina in pelle croccante con maionese e verdure del mercato Allergeni: *Uova e derivati, Pesce e derivati*

"NO WASTE FOOD" Milanese di muscolo branchiale... 22,00

Muscolo branchiale di volpina alla milanese "NO WASTE FOOD"

Shabu Shabu di leccia cruda, brodo dashi caldo e salsa "goma dare"... 22,00

"Pesce fritto" misto di pesce di paranza dell'Adriatico... 22,00

Allergeni: *Glutine, Crostacei e derivati, Pesce e derivati, Soia e derivati*

Calamari fritti e le nostre maionesi... 20,00 Allergeni: *Glutine, Soia e derivati*

Petto o Coscia d'Anatra, caramello salato, fagioli, cioccolato e arachidi... 24,00

Quaglia ripiena d'autunno e "foie gras"... 28,00

## TO START...

Indicate intolerances or allergies to the staff

Oyster... 5.00

All-in - Four fish tapas... 30.00

Allergens: *Crustaceans and derivatives, Peanuts and derivatives, Sesame seed and derivatives*

Baccalà salt cod, typical Venetian dish "Brotherhood of the cod"... 18.00 Allergens: *Fish*

Baccalà 360°... 30.00 Allergens: *Eggs and derivatives, Fish and derivatives, Celery and derivatives*

Creamed, boiled, stewed tripe, meatball, puffed skin, fried tongue and raw salt cod

Cappuccino of black cuttlefish... 16.00

Black cuttlefish with potato mousse

Vietnam-Venice roll... 15.00 Allergens: *Crustaceans and derivatives*

Rice paper roll stuffed with shrimp and crunchy vegetables

Fish tartare with potato... 15.00 Allergens: *Fish, Eggs, Milk*

Fried potato éclair with raw fish

Madama Bianca, Raw meat Fassona, sesame wafer and Rossini sauce... 20.00

Soft and crunchy veal tongue and Bao bun... 18.00 Allergens: *Gluten*

## PASTAS... Homemade

Allergens: *Gluten, Eggs and derivatives*

Bigoli in "Salsa" cream of onion and sardinian typical Venetian dish... 18.00

Raviolini in "salsa" - ResTour project - onion and sardinian, fried sardine, hot pinuts butter... 20.00

Allergens: *Fish and derivatives, Peanuts and derivatives*

Cod Ravioli Dashi broth with cold cream of coconut milk, ginger and lemongrass... 20.00

Allergens: *Fish and derivatives and Lactose*

Pasta and beans, puffed pasta, bean foam (and lard foam).... 18.00

Cappellacci with Porcini mushrooms, Trentingrana mousse, shiitake mushroom powder... 18.00

Roast Gnocchi with centuries-old meat sauce and horseradish mousse... 18.00

Gnocchi with white meat ragout.... 17.00

Ravioli with figs and sausage... 18.00

## SECONDS...

Fish from our lagoon in its habitat... 25.00 Allergens: *Eggs and derivatives, Fish and derivatives*

Sea bass in crunchy skin with mayonnaise and vegetables

No waste food, Milanese style, volpina branchial muscle... 22.00 Allergens: *Eggs and Gluten*

Raw leccia (fish) Shabu Shabu, hot dashi broth and "goma dare" sauce... 22.00

"Pesce fritto" our mayonnaise Mixed fried fish from Adriatic sea with our Mayo... 22.00

Allergens: *Gluten, Crustaceans and derivatives, Fish and derivatives, Soy and derivatives*

Calamari Fried and our mayonnaise... 20.00 Allergens: *Gluten, Soy and derivatives*

Duck Breast or leg, salted caramel, beans, chocolate and peanuts... 24.00

Quail stuffed with autumn and "foie gras"... 28.00

## POUR COMMENCER...

Indiquez au personnel INTOLERANCES OU ALLERGIES

- Huitres... 5,00
- All-in - Quatre tapas de poisson... 30,00
- Crèmeux de morue, peau craquante... 18,00
- Morue 360°... 30,00  
Crèmeux de morue, bouilli e assaisonner, tripes en sauce, boulette, baccalà cru, langue frit
- Seiche avec son encre, mousse de pommes de terre... 16,00
- Vietnam-Venice roll... 15,00  
Feuille de riz garnie aux crevettes et légumes croquants
- Tartare de poisson et pommes de terre... 15,00  
Eclair frit de pommes de terre avec tartare de Volpina
- Cigales de mer crues, base d'artichaut, gelée de citron... 20,00
- Battuta di Fassona "Madama Bianca", gaufrette au sésame et sauce Rossini... 20,00
- Langue de veau moelleuse et croustillante, pain à la vapeur... 18,00

## NOS PÂTES FRAÎCHES MAISON... Allergènes: Gluten, Oeufs et dérivés

- Bigoli en "Sauce", traditionnel avec oignons et sardines au sel... 18,00
- Raviolini en "Sauce", notre interprétation, ResTour project... 20,00  
Raviolini en "Sauce" farcis à l'oignon et sardine salé, sardines frites, beurre de pignons chaud
- Raviolis de morue au dashi au lait de coco et sauces du lagon... 18,00
- Pâtes et haricots "à l'envers", mousse de haricots et pâtes soufflées (mousse de saindoux)... 18,00
- Cappellacci aux cèpes, mousse Trentingrana, poudre de shiitake... 18,00
- Gnocchis rôtis au ragoût centenaire et mousse de raifort... 18,00
- Raviolis figues et saussisse... 18,00

## PLATS...

- Poisson du lagon dans son habitat... 25,00
- No waste food, muscle branchial de volpina façon milanaise... 22,00
- Leccia crue Shabu Shabu, bouillon dashi chaud, sauce "goma dare"... 22,00
- "Pesce fritto" – mix de poissons frits... 22,00
- Calamars frits et notre mayonnaise... 20,00
- Magret ou cuisse de canard, caramel salé, haricot, chocolat et noix de cajou... 24,00
- Caille farcie à l'automne et au "foie gras"... 28,00